

学校給食用物資納入登録業者
営業担当者様

大阪狭山市学校給食会

物資購入委員会について

平素は、お世話になっております。

さて、10月2日(木)に実施を予定している11月分物資購入委員会（入札）について、下記の通り実施いたしますので、よろしくお願いいたします。通常のカ開催曜日と異なりますのでご注意ください。

記

各提出物において、提出の日時や方法が異なりますので、ご注意ください。

提出日時・方法

【見本】 ホームページに掲載している最新の入札案内に従ってご提出ください

提出日時：入札当日の8時から11時まで

提出方法：持参

【入札票】 全物資提出

提出日時：入札の3日前から前日の13時まで

※入札当日には受け付けませんのでご注意ください

提出方法：メール

※メールが難しい場合は、事前に要相談

【成分分析表(八訂)】

① 持参の場合：入札の一週間前から入札当日の11時まで

② 郵送の場合：入札の一週間前から前日の16時まで

～お知らせ～

令和7年9月から、南側砂利駐車場は工事の為、駐車できるスペースが狭くなっております。そのため、納品口付近も駐車スペースとして設けてあります。

ご迷惑をかけしますが、ご協力よろしくお願いいたします。

給食物資購入委員会案内＜令和7年11月分(11/4～11/28)＞

日程	令和7年10月2日(木)	参加資格	令和7～8年度大阪狭山市学校給食用物資納入業者に登録のこと
時間	AM8:00～AM11:00まで(時間厳守)	次回案内	令和7年10月23日(木) HP掲載予定
場所	大阪狭山市立学校給食センター2階会議室	次回入札	令和7年11月6日(木) 開催予定

物資見本は指定の通り提出ください。“提出が必要な物資:○”“提出が不要な物資:×”
※ただし入札票はすべての物資で毎月必要です。

【実施品目】

区分	見本	品 目	予定量	規 格	区分	見本	品 目	予定量	規 格					
野菜類	○	じゃがいも	645 Kg	男爵・2L等の大玉	魚類	×	さば50	3,530 切	50gカット・納品日前にヒスタミン検査提出					
	○	メークイン	162 Kg	2L等の大玉		×	さば60	1,620 切	60gカット・納品日前にヒスタミン検査提出					
	○	さつまいも	227 Kg	曲がりの少ないもの		×	あじ50	3,530 切	50gカット・納品日前にヒスタミン検査提出					
	×	たまねぎ	2684 Kg	2L等の大玉		×	あじ60	1,620 切	60gカット・納品日前にヒスタミン検査提出					
	×	にんじん	763 Kg	2L等の大サイズ		×	さわら50	3,530 切	50gカット・納品日前にヒスタミン検査提出					
	×	だいこん	1036 Kg	2L等の大サイズ		×	さわら60	1,620 切	60gカット・納品日前にヒスタミン検査提出					
	×	ごぼう	79 Kg			×	赤魚40	3,530 切	40g					
	×	はくさい	801 Kg	2L等の大玉		×	赤魚50	1,620 切	50g					
	×	キャベツ	1160 Kg	2L等の大玉										
	×	きゅうり	692 Kg	曲がりの少ないもの										
	×	ピーマン	64 Kg	個袋不可										
	○	大阪産こまつな	282 Kg	個袋不可										
	○	こまつな	282 Kg	個袋不可										
	○	チンゲンサイ	169 Kg	個袋不可										
	×	にら	30 Kg	個袋不可										
	×	しろな	30 Kg	個袋不可・大阪しろながあれば別途提出										
	×	青ねぎ	96 Kg	個袋不可										
	×	しょうが	12 Kg											
	×	にんにく	9 Kg	国産										
	×	セロリ	19 Kg											
	○	しめじ	92 Kg	大袋バラ詰め・個袋不可	その他	○	春巻き20～40	5,160 個	複数サイズがある場合、全て使用 原材料、配合割合が同じであること 卵・乳・いか・えび・かに不使用 揚げ調理済み見本と冷凍見本を提出					
	○	しめじ(軸長め)	92 Kg	石突が小さく軸が長めのもの 大袋バラ詰め・個袋不可										
	×	えのきたけ	33 Kg	個袋不可										
	×	生しいたけ	33 Kg	個袋不可										
	○	れんこん	66 Kg	曲がりの少ないもの										
	×	もやし	55 Kg	納品日前に大腸菌検査提出										
野菜類の品目で、大阪産のお取り扱いがある場合は、見本を提出してください。予定量に数量が満たない場合も受け付けます。					今後使用予定の物資									
カット野菜	○	ごぼう(マッチ棒カット)	107 Kg	洗い・マッチ棒カット		○	クリスピーチキン40 クリスピーチキン50 クリスピーチキン60 チキンカツ40 チキンカツ50 チキンカツ60	}	卵・乳・いか・えび・かに不使用 揚げ調理済み見本と冷凍見本を提出 複数サイズあること 面積が広く、厚さ薄目推奨 鶏むね肉やささ身肉使用推奨					
	○	ごぼう(さがき)	79 Kg	洗い・さがきカット										
	○	かぼちゃ(1.5cmカット)	108 Kg	チルド・皮付き1.5cmカット										
	○	かぼちゃ(2.5cmカット)	220 Kg	チルド・皮付き2.5cmカット										
肉類	×	豚肉(チルド)	1268 Kg	国産豚もも肉3cm×3cm×3mmカット・チルド納品										
	×	豚肉(バラ凍)	259 Kg	国産豚もも肉3cm×3cm×3mmカット・バラ凍結納品										
	×	豚ミンチ	70 Kg	豚ももひき肉										
	×	鶏肉(10g)	240 Kg	もも肉・皮付き・10gカット										
	×	鶏肉(15g)	240 Kg	もも肉・皮付き・10gカット										
	×	鶏肉(むね5g)	262 Kg	むね肉・皮付き・5gカット										
	×	鶏肉(むね10g)	193 Kg	むね肉・皮付き・10gカット										
	×	鶏肉(むね15g)	193 Kg	むね肉・皮付き・15gカット										
	×	鶏ミンチ	70 Kg	もも肉・ひき肉										
×	鶏むねミンチ	70 Kg	むね肉・ひき肉											

※提出物は令和元年8月改正 物資取引要項及び物資規格書の内容をご確認の上、提出してください。